

进行食物安全的宣传教育。

3.1 卫生部门加大执法力度,做好食品卫生宣传和培训工作 严格履行《食品卫生法》赋予的监督管理职责,按照《食品卫生法》和《食品卫生监督量化分级管理制度》等有关法律、法规和标准进行监督,对不符合条件的食堂不办卫生许可证,已办证的要撤消,取缔校内无证饮食摊点。对学校的食品卫生每学期至少要监督 4 次以上,对违反《食品卫生法》的事实要立案处理。同时,加强法律、法规和食品卫生知识宣传,帮助学校不断完善卫生设施,提高卫生管理水平,协助学校搞好从业人员卫生知识培训,提高从业人员的卫生意识。

3.2 教育部门明确责任,加强学校食品卫生管理 学校要分清责任,落实措施,加强学校食堂基础设施建设,改善食堂卫生条件,无卫生许可证的食堂不得制做食品。学校依据《食品卫生法》和《学生集体用餐监督管理办法》的规定,制定完善的卫生管理制

度,在承包合同中明确食物中毒事件的责任,对食品的采购、加工、储存、运输和销售等各环节进行严格控制和管理,做到层层把关,层层监控,将管理制度、工作责任层层落实。

3.3 普及食品卫生知识,提高学生自我保护能力 卫生部门和教育部门协助学校开展健康教育,普及食品卫生知识,建议各级各类学校应将食品卫生教育列入教育计划,安排教学课程,并针对学生不同年龄及青少年特点,结合海南有毒植物分布和危害情况进行形式多样、生动有趣的食品卫生教育,以增长学生的食品卫生知识,提高自我保护能力。

3.4 严格执行食物中毒报告制度,制定中毒事件追究学校领导责任制 卫生、教育部门要加强对学校和学校医务人员的培训工作,提高他们中毒事件的报告、现场保护和处理能力,落实中毒事件的领导责任制。

[收稿日期:2004 - 02 - 18]

中图分类号:R15;Q595.7 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)03 - 0246 - 03

从直接食用的生葱中检出沙门氏菌的报告

郑华英 刁 平 朱 焰 孙 敏 方 敏 陈汛芳 李秋玲 王永红 余 军
(武汉市疾病预防控制中心,湖北 武汉 430022)

摘 要:为提高食品卫生水平,1999 年~2001 年对佐料卫生状况进行调查,共检样 120 件,自调味品小葱中分离出肠道致病菌鼠伤寒沙门氏菌、纽波特沙门氏菌各 1 株。由此提示引起食源性传染病的食品是多样化的。

关键词:调味品;食品污染;沙门氏菌属

A report on salmonella isolated from raw spring onion

Zheng Huaying, et al.

(Wuhan Municipal Center for Disease Prevention and Control, Hubei Wuhan 430022, China)

Abstract: An investigation of the state of condiments hygiene in catering was carried out in the period from 1999 to 2001 in Wuhan. 120 samples were examined for pathogenic bacteria. A strain of *S. typhimurium* and a strain of *S. newport* were isolated from raw spring onion. It indicates that the foods which can cause foodborne diseases are varied.

Key Words: Condiments; Food Contamination; Salmonella

1999 年~2001 年对武汉市餐饮业佐料卫生状况进行了调查,自佐料小葱中分离出肠道致病菌鼠伤寒沙门氏菌、纽波特沙门氏菌各 1 株,现将检验结

果报告如下。

1 材料与方法

1.1 样品来源 在市区随机选择 30 个位于道口路边的餐饮摊点,30 个小型餐馆,无菌操作采集调味

作者简介:郑华英 女 副主任技师

品—生酱、胡萝卜或榨菜、小葱各约 50g,置于 250mL 无菌广口瓶备检。采集生酱、胡萝卜或榨菜 60 件,小葱 60 件,共计采样 120 件。

所采集的样品 4 h 内送实验室进行增菌、分离培养。

1.2 检验项目 沙门氏菌、志贺氏菌、致病性大肠菌。

1.3 检验试剂

沙门氏菌诊断血清 成都生物制品研究所,批号:19980101 20010010。志贺氏菌诊断血清 成都生物制品研究所,批号:19980101 20010402。致病性大肠菌诊断血清 成都生物制品研究所,批号:19980101 20010402。肠杆菌科微量生化管 杭州天和微生物试剂有限公司,批号:19980507 20010611。API 生化试条 法国生物梅里埃公司,批号:200107 2000207。

1.4 检验方法 按 GB 4789.4.5.6—1994^[1]和《卫生防疫细菌检验》^[2]检验。

2 检验结果

2.1 培养特性 自 120 份调味品的 16 号、78 号小葱试样分离的菌株在 WS 平板、SS 平板上为无色透明或半透明,中等大小,边缘整齐、光滑,稍呈隆起,中心带黑色的可疑菌落。

2.2 革兰氏染色镜检 为革兰氏阴性短小杆菌,无芽孢。

2.3 生化试验 在 TSI(三糖铁)斜面上,底层产酸、产气,产 H₂S,符合沙门氏菌的生长特点。用 API 试条确证,查 API 编码表,结果为沙门氏菌属,16 号菌编码为 6705512,可信度为 95.3%;78 号菌编码为 6705712 可信度为 99.9%。生化试验结果见表 1。

表 1 16 号、78 号试样的生化试验

试样小葱	TSI				靛基质	pH7.2 尿素	氯化钾	V - P	阿拉伯糖	肌醇	赖氨酸
	斜面产酸	底层产酸	产气	硫化氢							
16 号	-	+	+	+	+	-	-	-	+	+	+
78 号	-	+	+	+	+	-	-	-	+	+	+

2.4 血清凝集试验 将 16 号、78 号试样的纯培养物与沙门氏诊断血清做玻片凝集试验,均与 O 多价 1(A - F)凝集,16 号试样纯培养物与单因子血清 O₄凝集,与 H 抗原 i, H 抗原 1,2 凝集,78 号试样的纯培养物与单因子血清 O₆凝集,与 H 抗原 e, h, H 抗原 1,2 凝集,盐水对照均为阴性。16 号试样血清凝集结果为鼠伤寒沙门氏菌(*S. typhimurium*),78 号试样血清凝集结果为纽波特沙门氏菌(*S. newport*)。

3 结果分析

3.1 根据 16 号、78 号试样细菌的培养特性、菌落形态、革兰氏染色镜检、生化试验、血清玻片、凝集结果,自调味品小葱中检出的为鼠伤寒沙门氏菌,纽波特沙门氏菌。

3.2 武汉市市民习惯于街边路口早摊点、小食店进

食早餐,小葱又是必不可少的调味品,此次自调味品小葱中检出肠道致病菌提示我们,引起食源性传染病的食品是多样化的。

3.3 小葱属茎叶类,一年多季快生菜,种植者多用人畜粪便施肥,催其生长上市。鼠伤寒沙门氏菌,纽波特沙门氏菌是沙门氏菌属中引起人畜沙门氏菌感染的重要血清型,故餐饮业经营者对购进的小葱要彻底清洗,当天清洗干净的小葱未食用完的不能过夜,以防止肠道致病菌的污染繁殖而引起食物中毒。

参考文献:

[1] GB 4789—1994. 食品卫生检验方法微生物部分[S].
[2] 何晓青,主编. 卫生防疫细菌检验[M],北京:新华出版社,1989. 301—329.

[收稿日期:2004 - 01 - 04]

中图分类号:R15;R378.22 文献标识码:C 文章编号:1004 - 8456(2004)03 - 0248 - 02

勘 误

2004 年第十六卷第二期第 101 页倒数第五行“.....摄入的六六六仅为 3.11 g, ’应为“摄入的六六六仅为 3.11 μg ”。谨向作者及广大读者致歉。

《中国食品卫生杂志》编辑部